

Alessandro Borghese Kitchen Sound, pollo ripieno e misticanza selvatica

borghese-5-4b543dfe

<https://vimeo.com/435930691>

POLLO RIPIENO E MISTICANZA SELVATICA

Tempi:**

Costi:**

Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:

4 sovracosce di pollo

1 salsiccia di maiale

150 g di pane raffermo

20 g di olive di Gaeta

50 g di latte

150 g cavolo viola

80 g misticanza selvatica

15 g aceto di vino bianco

sale, olio evo e pepe q. b.

Preparazione:

Impastare il pane raffermo con la salsiccia, il latte e le olive tritate in una bowl; quindi aggiustare di sale e pepe. Disossare le sovracosce e farcirle con il ripieno. Quindi legare con uno spago da cucina e rosolare in padella con un filo d'olio per fissare la carne. A parte mondare il cavolo tagliandolo a julienne, saltarlo in padella con un filo d'olio, aggiungendo acqua ed, una volta morbido, frullare il tutto aggiustando di sale e rifinendo la salsa con l'aceto. Terminare la cottura delle sovracosce in forno a

200°C. Impiattare la sovracoscia con la salsa di cavolo e la misticanza condita.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)